

Regionaler Burger

90 Minuten - einfach

Zutaten

- Pfeffer
- 500 / Type 700 g Mehl (griffig)
- 10 g Salz
- 10 g Backmalz
- 5 g Kristallzucker
- 18 g zimmerwarme Butter
- 1/2 Würfel Germ
- 60 g Milch (lauwarm)
- 220 g lauwarmes Wasser



Zubereitung

16 Burger Brötchen

Germteig bereiten:

Mehl in die Schüssel geben, Germ hineinbröseln, Salz, Zucker, Backmalz und Butterflocken hinzufügen und mit Milch-Wasser vermischen. Kneten bis ein mittelfester Teig entsteht.

30 Minuten rasten lassen.

Teiglinge mit 50g abschneiden, rund schleifen, aufs Blech setzen. Mit Wasser besprühen und Sesam bestreuen. 20 Minuten rasten lassen und bei 200 Grad Heißluft mit viel Dampf ca. 15 Minuten backen.

Farschiertes mit gehackten Kräutern, 1 Ei, Semmelbrösel, Salz und Pfeffer mischen, Laibchen formen und beidseitig braten.

Dann würzige Käsescheiben darauf, Speckscheiben, Salatblätter oder Rucola, Tomatenscheiben, Gurkenscheiben, ...

Selbstgemachte Cocktailsauce

Naturjoghurt, Ketchup, Kräuter, Salz, Pfeffer, miteinander vermischen

TIPP

Echtling Wedges sind die perfekte Beilage!

Augen zu und den Mund ganz weit AUF!